

Aleksandra Drzał-Sierocka

Filmowe kąski : o przykładowych funkcjach ekranowego jedzenia

Kultura Popularna nr 2 (56), 6-16

2018

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Aleksandra
Drzał-Sierocka

Filmowe kąski

O przy- kładowych funkcjach ekranowego jedzenia

Jedzenie jako składnik filmowego świata przedstawionego może pojawiać się w trzech zasadniczych aspektach. Po pierwsze, jako jeden z elementów scenografii nienaznaczony głębszym sensem metaforycznym czy symbolicznym, a zatem nieznaczący „sam w sobie”, choć zdarza się, że spełniający określone zadania – bywa na przykład wykorzystywany dla osiągnięcia efektu komicznego (gdy bohater przewraca się, pośliznąwszy na skórce od banana) lub dla pozyskania dodatkowych środków w budżecie produkcji (*product placement*). Do tego obszaru można włączyć także opisaną przez Steve’a Zimmermana i Kena Weissa funkcję czasowego przeniesienia. Autorom chodzi o sytuację, w której jedzenie informuje odbiorcę o upływie czasu. Na przykład gdy w jednym ujęciu widzimy bohatera zaczynającego coś jeść, a w kolejnym – następującym po cięciu lub innej scenie – pokazuje się nam, że właśnie skończył. Fakt, że z codziennego doświadczenia widz wie, ile mniej więcej czasu zajmuje zjedzenie określonego posiłku, sprawia, że wie także, ile czasu upłynęło w filmowym świecie przedstawionym (Zimmerman, Weiss, 2005: 1–2).

Po drugie, można wskazać przykłady filmów, w których jedzenie nie należy wprawdzie do wiodących motywów, ale jednak pojawia się w pojedynczych scenach jako element istotny i znaczący, pełniąc funkcję symboliczną, metaforyczną, perswazyjną czy dramaturgiczną. Na przykład twórca za pośrednictwem kulinariów przekazuje odbiorcy istotne informacje na temat postaci (jej statusu społecznego lub materialnego, gustu czy światopoglądu) albo relacji łączących bohaterów.

Po trzecie, istnieje grupa filmów, których fabuła w całości podporządkowana jest tematowi kulinariów, najczęściej ze względu na zawód lub pasję głównego bohatera. W obrazach tego typu, w zachodnim piśmiennictwie określanych mianem *food film*, jedzenie – jako element scenografii oraz czynność – jest eksponowane w większości scen i przekazuje odbiorcy właściwie pełen pakiet informacji na temat filmowego świata przedstawionego (np. Bower, 2004; Epstein, 2004; Zimmerman, 2010; Drzał-Sierocka, 2017).

Z perspektywy badacza filmowych kulinariów interesujące są zwłaszcza dwa ostatnie przypadki. Dlatego na nich właśnie skoncentruję się w dalszej części tekstu. Podążę przy tym niejako w poprzek wyznaczonej wyżej klasyfikacji, koncentrując się na znaczeniowym potencjale filmowych kulinariów, a nie na typach filmów. Chcę jednocześnie wyraźnie zaznaczyć, że artykuł z założenia ma charakter przeglądowy i w żadnej mierze nie stanowi wyczerpującego katalogu przykładów filmowych reprezentacji jedzenia i ról, jakie może ono pełnić w filmowym świecie przedstawionym. Na wybranych – w moim odczuciu szczególnie wyrazistych i charakterystycznych – przykładach wskażę i omówię najczęściej pojawiające się w filmach funkcje jedzenia: charakteryzowanie bohaterów i ich psychologicznej sytuacji przez pryzmat kulinariów, przekazywanie informacji na temat społeczno-kulturowej tożsamości postaci oraz kontekstu, w którym bohater funkcjonuje, definiowanie specyfiki relacji łączących postaci. Zacznę jednak od refleksji nad zagadnieniem tak zwanego *food film*, ponieważ jako kategoria opisowa wymaga on bardziej szczegółowego wyjaśnienia metodologicznego.

Aleksandra Drzał-Sierocka – dr. Kulturoznawczyni. Adiunkt w Katedrze Kulturoznawstwa Uniwersytetu SWPS. Współkierowniczka podyplomowych Food Studies.

Food film, czyli film o jedzeniu

Określenie *food film* pojawiło się w zachodnim piśmiennictwie w latach 80. XX wieku, choć nie sposób jednoznacznie wskazać, kto i w jakim tekście użył go po raz pierwszy. Stosujący je autorzy mianem *food film* określali produkcje,

których głównym tematem było jedzenie – zarówno jako element scenografii, jak i szereg związanych z nim czynności (kupowanie, przygotowywanie, spożywanie). Zgodnie podkreślano, że bohaterem tego typu filmowych opowieści jest kucharz (profesjonalista albo pasjonat) lub smakosz, a sfera kulinarna pojawia się na ekranie znacznie częściej niż w innych produkcjach oraz prezentowana jest szczegółowo i ze specyficzną intensywnością formalno-estetyczną – w zbliżeniach czy nawet detalach pozwalających widzowi poznać szczegóły receptur na dania i doznania, jakie wywołuje ich spożywanie (zob. np. Bower, 2004; Gilbert, 2015; Zimmerman, 2009, 2010). Określenie szybko zyskało popularność, ponieważ – stosowane na pewnym poziomie ogólności – okazało się pojęciowo poręczne, dobrze opisywało coraz liczniej reprezentowaną grupę filmów, które łączyła wyłącznie tematyka kulinarna. Wśród produkcji z lat 80. określanych jako *food film* wymienić można choćby produkcje tak różne pod względem stylu, wymowy czy budowanej atmosfery, jak duńska *Uczta Babette* (1987, reż. Gabriel Axel) i japońskie *Tampopo* (1985, reż. Jūzō Itami).

Problemy zaczynały się natomiast przy próbach precyzowania pojęcia *food film* z wykorzystaniem określonych kategorii teoretycznych czy metodologicznych. Wśród autorów pojawiły się na przykład wątpliwości, czy można mówić o odrębnym gatunku filmowym czy też wyłącznie o pewnej kategorii opisowej. O ile na przykład Rebecca Epstein czy Steve Zimmerman śmiało używają sformułowania *food film genre*, choć w ich tekstach próżno szukać pogłębionych genologicznych objaśnień i uzasadnień (Epstein, 2004; Zimmerman, 2010), to już Anne Bower i Thomas Piontek proponują ostrożniejsze spojrzenie, pisząc o zespole specyficznych elementów, które funkcjonują transgatunkowo (Bower, Piontek, 2013: 183). Z kolei Cynthia Baron, Diane Carson i Mark Bernard, rozważając gatunkową lokację *food film*, odwołują się do stworzonej przez Ricka Altmana semantyczno-syntaktycznej koncepcji gatunku i dochodzą do wniosku, że jedzenie stanowi w tego typu produkcjach powtarzalny element semantyczny, ale w obrębie syntaktyki bazują one na schematach wielu różnych gatunków (*Życie od kuchni* jako przykład komedii romantycznej; *Superstar: The Karen Carpenter Story* jako krótkometrażowy horror), co sprawia, że nie sposób mówić o ich jednorodności (Baron, Carson, Bernard, 2014: 84–86). Tym samym autorzy monografii *Appetites and Anxieties* zatrzymują się niejako w połowie drogi między Epstein i Zimmermanem a Bower i Piontkiem. Ich refleksja wydaje się jednak o tyle warta uwagi, że dokonują w obrębie *food film* rozróżnienia na nurt utopijny (*Czekolada, Bagdad Café czy Julie i Julia*) oraz dystopijny (*Wielkie żarcie, Kucharz, złodziej, jego żona i jej kochanek czy Delicatessen*) (Baron, Carson, Bernard, 2014: 86–88). Otwierają tym samym nowy rozdział w analizie tego typu produkcji, jako że wcześniej większość autorów koncentrowała się przede wszystkim na tych filmach kulinarnych, które – by użyć sformułowania Epstein – „doprowadzają widza do ślinotoku” (Epstein, 2004: 195), a zatem reprezentują nurt utopijny. Warto przy tym wspomnieć, że w dyskusjach na temat genologicznego statusu *food film* pojawiały się także głosy tak wymijające, jak opinia sformułowana przez Laurę Lindenfeld i Fabia Parasecolę, że skoro określenie jest zrozumiałe i funkcjonuje w dyskursie widzów, twórców, dystrybutorów i krytyków, to jakiegokolwiek genologiczne klasyfikacje są mniej istotne, tym bardziej, że zaprzatają uwagę właściwie wyłącznie akademików (Lindenfeld, Parasecoli, 2017).

Dla porządku – choć nie wydaje mi się, by ostateczne rozstrzygnięcia były niezbędne w kontekście tego tekstu oraz w perspektywie niniejszego numeru „Kultury Popularnej” – pozwolę sobie wyrazić własną opinię, że *food film* to

kategoria opisująca jednak zróżnicowaną gatunkowo grupę filmów, wpisującą się raczej w pewien nurt niż zwarty w swej specyfice gatunek. W tym sensie w dyskusjach nad statusem tego typu produkcji widzę wyraźne podobieństwa do pełnych niezgody refleksji nad postrzeganiem kina *noir*, thrillera czy kina akcji. Co istotne, właśnie w tym zróżnicowaniu widzę siłę i analityczny potencjał zagadnienia. Tym bardziej, że – o czym trzeba pamiętać – filmowe zainteresowanie kulinariami nie ogranicza się do kina fabularnego: powstają tematyczne filmy dokumentalne (by wymienić choćby *Jiro sni o sushi*, *Super Size Me* czy *Food Inc.*), animowane (*Klopsiki i inne zjawiska pogodowe* czy *Ratatuj*) oraz seriale telewizyjne (*Hannibal* czy *Chef's Table*).

Charakteryzowanie bohaterów i ich psychologicznej sytuacji przez pryzmat kulinariów

Kulinarne upodobania postaci filmowych stanowią czasami podstawę ich charakterystyki i dotyczy to nie tylko filmów z grupy tak zwanych *food films*. Wyrazistym przykładem są produkcje o wampirach, zombie czy kanibalach¹. Choć nie mają one pakietu cech pozwalających włączyć je w obręb kina kulinarnego, to z pewnością specyficzny gust postaci stanowi fundament, na którym ugruntowany jest filmowy świat przedstawiony oraz zbudowana przez twórców atmosfera grozy i niepewności, ale też zaciekawienie widza wynikające z obcowania ze sferą tabu. Jak przekonują Baron, Carson i Bernard, spojrzenie na tego typu filmy z perspektywy kulinarnej otwiera zupełnie nowe możliwości analityczne i daje badaczowi możliwość świeżego – *nomen omen* – spojrzenia (Baron, Carson, Bernard, 2014: 152). Kulinarne upodobania zombie i kanibali często ujawniają metaforyczny i ideologiczny potencjał, wpisując zagadnienie w dyskurs klasowy, rasowy czy etniczny. W takim też kluczu coraz częściej odczytywana jest choćby *Noc żywych trupów* (1968) George'a Romero, w której interpretatorzy widzą diagnozę amerykańskiej rzeczywistości drugiej połowy lat 60. XX wieku naznaczonej konfliktem rasowym (wszystkie zombie są białe), kryzysem klasowym i konfliktem pokoleń (zombie jako alegoria klasy robotniczej, klasowo-pokoleniowa rywalizacja między osaczonymi przez zombie bohaterami) oraz pojawiającymi się coraz liczniej głosami krytycznymi wobec kapitalizmu (brzmieniowa bliskość słów „kanibalizm” i „kapitalizm” czy skojarzenie z okrutnym konsumowaniem zawarte w określeniu „krwiożerczy kapitalizm”) (por. np. Williams, 2003; Drzał-Sierocka, 2017: 285–292; Olkusz, 2016).

Nie oznacza to bynajmniej, że postaci o ludożerczych skłonnościach są zawsze – jak w przypadku zombie u Romero – odstręczające. Przeciwnie, kultura popularna wciąż dostarcza przykładów kanibali intrygujących i pociągających. Najbardziej jaskrawym przykładem są postaci wampiryczne – coraz bardziej arystokratyczne i eleganckie lub wręcz ukazywane jako tragiczne (*Wywiad z wampirem* czy *Zmierch*). Warto zresztą podkreślić, że filmowa tradycja wampira od początku ugruntowana była na rozdarciu między lękiem przed złem a fascynacją nim, zaś kulinarne upodobania bohatera eksponowano w takim właśnie kontekście. Widać to doskonale już w filmie

1 O filmowym kanibalizmie pisze szczegółowo w niniejszym numerze „Kultury Popularnej” Dominika Zielińska, w tym miejscu ograniczam się zatem do tych przykładów, o których autorka nie wspomina, koncentrując się na innych niż opisane przez nią aspektach.

Nosferatu – symfonia grozy (1922) Friedricha Wilhelma Murnaua. Do pierwszego spotkania Thomasa Huttera i Orloka dochodzi przy kolacji, w czasie której gość hrabiego kaleczy się, krojąc chleb, co wywołuje gwałtowną reakcję gospodarza i zwiastuje przyszłe tragiczne wydarzenia.

Najbardziej intrygującym z popkulturowych kanibali pozostaje oczywiście Hannibal Lecter – intelektualista i erudyta o wyjątkowym guście i wyszukanych potrzebach na różnych polach: artystycznym, towarzyskim, a także kulinarnym. Oparcie charakterystyki bohatera na sprzeczności między grozą a pasją, między tym, co odstręczające a tym, co intrygujące, między złem (zbrodnia) a dobrem (świetny gust) widać w każdej z filmowych wersji opowieści o Lecterze – od filmu *Milczenie owiec* (1991, reż. Jonathan Demme), w którym wątek kulinarnych upodobań bohatera pojawia się niemal wyłącznie jako opowiedziany, po serial *Hannibal* (2013–2015, NBC), w którym sceny ukazujące czynności przygotowywania i spożywania jedzenia są estetycznie wysmakowane i wyraźnie wyeksponowane.

Interesujących przykładów wykorzystania filmowych kulinariów dostarczają też obrazy, w których jedzone produkty oraz sposoby ich spożywania odzwierciedlają psychologiczną sytuację bohaterów. Wyjaśnię to, bazując na motywie ziemniaka w filmie *Camille Claudel, 1915* (2013, reż. Bruno Dumont). Bohaterkę Dumonta poznajemy, gdy od dwóch lat przebywa w zakładzie zamkniętym pod Awinionem, umieszczona tam przez rodzinę po śmierci ojca. W początkowych scenach widzimy ją najpierw kąpaną przez zakonnice, a następnie ubierającą się i wychodzącą z celi na posiłek. Claudel nie idzie jednak ze wszystkimi na stołówkę, ale kieruje się do kuchni, gdzie gotuje dwa ziemniaki w skórce. Nowy lekarz krzyczy na nią i próbuje odesłać do jadalni, jednak zakonnica wyjaśnia, że pacjentce pozwolono samodzielnie przygotowywać sobie posiłki, ponieważ Camille boi się, że zostanie otruta. Sama Claudel nie odzywa się do lekarza ani słowem. Talerz z parującymi ziemniakami bohaterka zanosí do stołówki. Nie siada jednak do stołu z innymi pacjentami, tylko staje z boku przy piecyku. Tam obiera ziemniaki ze skóry i rozdrabnia palcami. Jest obserwowana przez innych, ale też sama ich obserwuje, raz po raz rzucając im strofujące spojrzenia, gdy mlaskają, czkają, uderzają łyżkami o blat. Wreszcie nie wytrzymuje i pyta nadzorującą jadalnię zakonnice, czy może zjeść na zewnątrz. Wychodzi przed budynek, siada na kamiennej ławce i, odgryzając duże kęsy, zjada ziemniaki. Nie ma w tej czynności jakiegokolwiek zadowolenia, ani w ogóle żadnych emocji; czysta cielesność i fizjologia, które domagają się zaspokojenia głodu. W tym czasie patrzy wprost w kamerę, która pokazuje ją w planie pełnym, na tle szarego muru. Po chwili wraca na stołówkę, by odnieść talerz, i wypija duszkiem dwie szklanki wody, chcąc zaspokoić pragnienie. Opisuję to tak szczegółowo, żeby oddać istotę stylu, w jakim zrealizowano tę sekwencję. Dumont, ukazując szczegóły, trywialną sytuację zmienia w zdarzenie istotne, intensywne, znaczące. Buduje charakterystykę swojej bohaterki. Nie ma w niej nic z pełnej pasji artystki, jaką niegdyś była. Czy artystka jadłaby i piła w ten sposób, czy jadłaby i piła akurat to? Odcięta od możliwości realizacji potrzeb wyższego rzędu, odrzucona przez rodzinę, w murach zakładu także nie jest u siebie – inna od pozostałych pacjentów, bo świadoma swego beznadziejnego położenia. Wyalienowana, odizolowana, ale też sama świadomie się izolująca – podkreślająca swą odrębność jedynym dostępnym jej sposobem: przez osobne gotowanie i spożywanie posiłku; pielęgnująca w sobie psychotyczny lęk przed otruciem jako ostatnią być może dostępną jej emocję. O tym wszystkim Dumont mówi, ukazując bohaterkę gotującą i jedzącą ziemniaki.

Niezwykle erudycyjnego przykładu odzwierciedlenia za pomocą wątku kulinarnego psychologicznej sytuacji postaci dostarcza finał filmu *Vatel* (2000, reż. Roland Joffé). Mistrz ceremonii François Vatel, załamany po fiasku finałowej kolacji w ramach trzydniowego przyjęcia, które miał przygotować dla swego gospodarza – księcia Conde oraz jego gościa króla Ludwika XIV – udaje się do swojego pokoju z przygotowanym uprzednio eleganckim posiłkiem. Stawia talerz na stole, obok świecznika; na drugim planie widzimy regał z książkami i komodę, na której leży czaszka. Kompozycja kadru wyraźnie nawiązuje do niderlandzkiego malarstwa wanitatywnego, z jego kluczowymi elementami symbolizującym doczesność i witalność (jedzenie), racjonalność (książki) oraz nietrwałość i przemijanie (świeca, czaszka). Dla widza to jednoznaczna zapowiedź tego, co się za chwilę wydarzy – tragicznego końca François Vateła.

Kulinarna tożsamość oraz społeczno-kulturowy kontekst

Nierzadko zdarza się, że filmowe kulinaria przekazują informacje na temat pochodzenia bohaterów oraz społeczno-kulturowego kontekstu, w jakim umiejscowiona jest akcja. Przykłady można by mnożyć, ograniczę się jednak zaledwie do kilku, by wskazać pewne charakterystyczne tendencje.

Pierwszego przykładu w pewnym sensie dostarcza już pierwszy ekranowy obraz jedzenia – *Śniadanie dziecka* (1895) braci Lumiére, choć mamy w nim do czynienia z sytuacją niejako odwrotną: nie chodzi bowiem o informacje zakodowane w tkance filmu przez twórców, ale o niuanse procesu odbioru i nakładanie znaczeń przez odbiorców z różnych kręgów kulturowych (i kulinarnych). Akcja filmu – jakkolwiek oba te określenia są oczywiście na wyrost – rozgrywa się w ogrodzie rodzinnej posiadłości, gdzie przy zastawionym stole siedzi August z żoną i malutką córeczką. Ważniejsze jednak niż to, co dzieje się na ekranie, są w interesującym mnie kontekście losy tytułu filmowego obrazka. W katalogach wytwórni filmik pojawia się jako *Repas de bébé*, a zatem mowa w nim ogólnie o posiłku; polska wersja tytułu precyzuje spożywany na ekranie posiłek jako śniadanie, angielska zaś brzmi *Baby's Lunch*. Świetnie pokazuje to, jak w różnych kontekstach społeczno-kulturowych odmiennie odczytywano to, co dzieje się na ekranie, mimowolnie oceniając, jakiego rodzaju posiłek mógłby być w takich okolicznościach spożywany.

Kwestię kulinarnego kreowania kontekstu, w którym rozgrywa się akcja, szczególnie wyraźnie widać w przypadku filmowych remake'ów. Jako przykład posłużyć może choćby przypadek tajwańskiego *Jedz, pij, mężczyzno, kobieto* (1994) Anga Lee oraz amerykańskiego *Tortilla Soup* (2001) Marii Ripoll. Akcja pierwszego rozgrywa się w Tajpej, drugiego zaś – w Los Angeles. Co istotne, przebieg fabuły obu filmach jest właściwie identyczny; podobieństwo dotyczy także drobiazgowości, z jaką pokazywane są filmowe potrawy i proces ich przygotowania. Same dania są jednak zupełnie różne, precyzyjnie zaświadczają o miejscu akcji i pochodzeniu bohaterów: w filmie Ripoll zupa melonowa, dim sum i kurczak z tofu zastąpione zostają enchiladą, jagnięciną z kapustą czy tytułową zupą z tortillą, czyli potrawami typowymi dla kuchni meksykańskiej. Czy może raczej – podążając za krytyczną refleksją Lindenfeld i Parasecolego – dla tej części kuchni meksykańskiej, która szczególnie dobrze przyjęła się w Stanach Zjednoczonych. Tym samym *Tortilla Soup* wpisuje się także

w kwestię odzwierciedlenia schematów postrzegania kulturowych mniejszości (Lindenfeld, Parasecoli, 2017: 52). Zwłaszcza niektóre mniejszości są w kinie amerykańskim – pozostajemy tymczasem na tym obszarze – szczególnie często definiowane przez pryzmat kulinariów, przy czym najczęściej chodzi właśnie o prezentowanie zamerykanizowanych wersji narodowych potraw. Jeśli bohaterowie o włoskim pochodzeniu zasiądą do obiadu lub kolacji, będą zapewne jedli spaghetti w sosie pomidorowym z mięsnymi pulpetami – bez względu na to, czy będzie to skonfliktowana rodzina w *Gorące sobotniej nocy* (1977, reż. John Badham), czy też członkowie mafii (ręczona potrawa pojawia się zarówno w *Ojcu chrzestnym*, jak i *Chłopcach z ferajny*)².

Jeszcze innego przykładu dostarcza *Dawno temu w Ameryce* (1984) Sergia Leone. Akcja pierwszego („dziecięcego”) epizodu rozgrywa się w czasach prohibicji, co oczywiście widz może bez trudu rozpoznać dzięki wielu pojawiającym się w fabule sygnałom. Należą do nich także słodkości sprzedawane w cukierni prowadzonej przez rodziców jednego z chłopców. Deserem szczególnie wyeksponowanym w jednej ze scen jest *charlotte russe* w specyficznej zamerykanizowanej wersji, cieszącej się szczególną popularnością w noworskich cukierniach właśnie w latach 20. XX wieku³.

Zdarza się, że w charakteryzowaniu pochodzenia bohatera istotne są nie tylko jedzone potrawy, ale także – a może nawet przede wszystkim – sposób ich spożywania. Przykładem może być fragment sekwencji wielkanocnego obiadu w *Annie Hall* (1977) Woody’ego Allena, gdy przez chwilę oglądamy w kadrze równocześnie – dla porównania – sytuację posiłku z domu Alvy’ego oraz z domu jego partnerki. Widzimy nie tylko, co bohaterowie jedzą, ale też – jak jedzą. Harmider i gwar zestawione ze spokojem i elegancją dają widzowi wyobrażenie na temat odmiennego pochodzenia postaci oraz ich kulturowego i religijnego osadzenia ze wszystkimi tego konsekwencjami. Czy neurotyczny Żyd i dziewczyna pochodząca z typowo amerykańskiej (a zatem – jak przekonuje widza w rzeczonyj scenie Alvy – obciążonej skłonnościami antysemitycznymi) rodziny będą w stanie stworzyć trwały związek⁴?

2 Kwestia amerykańskich wyobrażeń na temat włoskiej kuchni stanowi jeden z wątków pojawiających się w filmie *Wielkie otwarcie* (1996, reż. Campbell Scott, Stanley Tucci). Bohaterami są bracia – Włosi – którzy otwierają w Stanach restaurację. Mają ambicję, by podawać w niej dania przygotowywane w oparciu o tradycyjne włoskie receptury. Życie szybko weryfikuje ich plany. Amerykańscy klienci są rozczarowani potrawami i oczekują, że będą to raczej dobrze im znane zamerykanizowane wersje włoskich dań. W jednej ze scen amerykańskie małżeństwo po otrzymaniu potraw z zaskoczeniem konstatuje, że w skład zamówionego przez nich risotta nie wchodzi makaron. Postanawiają zatem domówić spaghetti z sosem pomidorowym i – jakże by inaczej – pulpetami. Są niezwykle zaskoczeni, gdy kelner informuje ich, że w restauracji podawane jest wprawdzie spaghetti, ale bez pulpetów. Jedynym rozwiązaniem, jakie przychodzi im do głowy, jest zamówienie osobno pulpetów. Nie biorą oczywiście pod uwagę, że w menu restauracji mięsnych pulpetów w ogóle nie ma.

3 O metaforycznym potencjale tegoż deseru pisze w tym numerze „Kultury Popularnej” Justyna Dworczyk, zatem zupełnie tę kwestię pomijam, koncentrując się wyłącznie na funkcji odzwierciedlenia określonego kulturowego i historycznego kontekstu.

4 Wskazany fragment z *Annie Hall* jest o tyle specyficzny, że wykorzystano w nim sam sposób biesiadowania (bardziej niż rodzaj spożywanego jedzenia) jako czynnik odzwierciedlający różnice między rodzinami, z których pochodzą postaci. Istnieje sporo filmowych przykładów, w których sposób spożywania wspólnych posiłków dookreśla relacje między członkami jednej rodziny. Może to dotyczyć zarówno posiłków spożywanych wspólnie regularnie – na przykład wspólne domowe obiady czy kolacje, choćby w *American Beauty* (1999, reż. Sam Mendes) czy *Gorące sobotniej nocy*, jak i okazjonalnych spotkań przy stole związanych z jakąś wyjątkową okazją – choćby stypa w filmie *Sierpień w hrabstwie Osage* (2013, reż. John Wells).

Międzyludzkie relacje odzwierciedlone w kulinariach

Trzecim z obszarów, na których filmowe kulinaria szczególnie często odgrywają istotną rolę, jest definiowanie czy dookreślanie specyfiki relacji, jakie łączą poszczególne postaci. Kulinarne charakteryzowane mogą być przy tym zarówno pozytywne emocje przyjaźni, miłości czy zaufania, jak i oparte na dysproporcjach i przemocy zależności dominacji i podległości.

Wielu przykładów odzwierciedlania przez jedzenie pozytywnych emocji dostarcza twórczość Charliego Chaplina. Tramp karmi tych, których kocha i z którymi jest zżyty: Gaminę w *Dzisiejszych czasach* (1936), przybranego syna w *Brzdącu* (1921) czy Big Jima w *Gorączce złota* (1925). Jakkolwiek przygotowywane przez niego potrawy miewają różną jakość – by wspomnieć choćby o bucie ugotowanym przez Charliego dla kompana – niezmiennie pozostaje zaangażowanie, z jakim Tramp wypełnia swoje zadanie jako ten, który karmi (w przywołanym przykładzie poświęcił wszak własny but, co w obliczu alaskaskich mrozów trzeba uznać za najwyższe poświęcenie).

Wspomniane *Dzisiejsze czasy* dostarczają jednak także przykładu sceny, w której motyw karmienia naznaczony jest przemocą i niesie negatywne konotacje. Mam na myśli fragment pierwszego fabrycznego epizodu, w którym pojawia się maszyna do karmienia. Dyrektor fabryki rozważa wprowadzenie urządzenia do zakładu, by skrócić i usprawnić przerwy na lunch. Do testu maszyny zostaje użyty Charlie. Sformułowanie „zostaje użyty” stosuję nieprzypadkowo, ponieważ ewidentnie potraktowano go przedmiotowo i przemocowo – przykuto do urządzenia, niejako w nim uwięziono i nakarmiono na siłę. Tym samym urządzenie staje się metaforą technologii, która obezwładnia, czyni życie wygodniejszym, ale za cenę niezależności.

Po kulinarne atrybuty nierzadko sięgają również filmowi gangsterzy, by zmanifestować siłę i dominację. Dotyczy to zarówno relacji prywatnych, by podać choćby przykład Toma Powersa rozgniatającego połówkę grapefruita na twarzy partnerki za to, że ta robi mu wyrzuty (*Wróg publiczny*, 1931, reż. William Wellman), jak i – nazwijmy to oględnie – zawodowych, jak w scenie z *Pulp Fiction* (1994, reż. Quentin Tarantino), gdy czarnoskóry gangster Jules częstuje się hamburgerem Bretta, poniżając go na chwilę przed tym, jak go uśmierci. Z kolei Peter Clemenza (*Ojciec chrzestny*, 1972, reż. Francis Ford Coppola) w skierowanej do swego współpracownika kwestii „Leave the gun, take cannoli” wyraża absolutną obojętność wobec ofiary, którą właśnie zastrzelił, oraz wobec samego aktu przemocy; zabranie rurek z kremem z samochodu, w którym porzucają zamordowanego, jest dla niego istotniejsze niż zatarcie śladów.

Zdarza się także, że filmowe jedzenie (jego przygotowywanie i spożywanie) odzwierciedla ewolucję, jaka zaszła w relacjach między bohaterami. Jednego z tego typu przykładów dostarcza *Sprawa Kramerów* (1979, reż. Robert Benton) w dwóch bliźniaczo podobnych scenach, w których ojciec i syn przygotowują sobie tosty. Akcja pierwszej rozgrywa się tuż po tym, jak zostali opuszczeni przez żonę i matkę. Jest naznaczona nerwowością i odzwierciedla wyraźnie brak doświadczenia Teda w roli opiekuna dziecka. Do tej pory był mężczyzną utrzymującym rodzinę i jako ojciec nie zbudował z synem bliskiej, emocjonalnej więzi. Nie dziwi zatem, że śniadanie się nie udaje: Ted nie wie, gdzie co w kuchni leży, nie wie, jak sprawnie usmażyć grzanki; przypala je i parzy się, nieostroźnie chwytając gorącą patelnię. Ojciec klnie, syn kuli się,

wystraszony jego gwałtowną reakcją. Po raz drugi przyrządzających tosty Teda i Billy'ego widzimy pod koniec filmu. Tym razem ojciec i syn działają w niemym porozumieniu. Choć wszystko odbywa się bez słów, kolejne czynności przebiegają spokojnie i sprawnie. Ted i Billy wyraźnie zgrali się – nie tylko w kuchni, ale też poza nią; poznali się i nauczyli współpracować. Jak podsumowuje Parley Boswell: „Ta kuchenna scena jest dla nas dowodem, że Ted i Billy stali się rodziną” (Boswell, 1993: 10).

Badając zagadnienie filmowych reprezentacji jedzenia, nietrudno dostrzec, że w wielu filmach w ogóle się ono nie pojawia. Wiele filmowych postaci niejako pozbawiono wszelkich fizjologicznych potrzeb – funkcjonują bez jedzenia, picia, wydalania... Często zdarza się także, że jedzenie zostaje przez filmowców wykorzystane instrumentalnie, w funkcji *stricte* marketingowej. W takim przypadku bohaterowie niekoniecznie jedzą lub piją, ale w ich przestrzeni pojawiają się elementy związane z jedzeniem, konieczne rozmieszczone tak, by widać było markę producenta (*product placement*). Z drugiej strony, wielu twórców, co starałam się tutaj wykazać, wykorzystuje symboliczny i metaforyczny potencjał kulinariów, przekazując za ich pomocą istotne informacje na temat specyfiki filmowego świata przedstawionego, bohaterów oraz łączących ich relacji.

Studia nad filmowymi kulinariami otwierają nową perspektywę analizy i interpretacji filmów. Dotyczy to nie tylko najnowszych produkcji wpisujących się w nurt *food film*, których twórcy otwarcie manifestują, jak ważne w świecie ich bohaterów jest jedzenie, ale także filmów starszych, o których – jak się czasami wydaje – wszystko już powiedziano. Spojrzenie przez pryzmat jedzenia na filmy o zombie czy kino gangsterskie⁵ pozwala ujawnić uśpiony w nich potencjał znaczeniowy.

BIBLIOGRAFIA:

- Baron C., Carson D., Bernard M. (2014). *Appetites and Anxieties: Food, Film, and the Politics of Representation*. Detroit.
- Boswell P.A. (1993). Hungry in the Land of Plenty: Food in Hollywood Films, [w:] Loukides P., Fuller L.K. (red.), *Beyond the Stars. Studies in American Popular Film. Volume 3. The Material World in American Popular Film*. Ohio.
- Bower A.L. (2004). Watching Food: The Production of Food, Film and Values, [w:] Bower A. L. (red.), *Reel Food: Essays on Food and Film*. New York.
- Bower A.L., Piontek T. (2013). Food in Film, [w:] Albala K. (red.), *Routledge International Handbook of Food Studies*. New York.
- Drzał-Sierocka A. (2017). *Filmy do zjedzenia. Obrazy jedzenia w kinie amerykańskim*. Gdańsk.
- Epstein R. (2004). Appetite for Destruction: Gangster Food and Genre Convention in Quentin Tarantino's *Pulp Fiction*, [w:] Bower A.L. (red.), *Reel Food: Essays on Food and Film*. New York.

5 Rebecca Epstein pisze o gatunkach zależnych od jedzenia, czyli takich, w których kulinaria pełnią istotną funkcję, choć – jak zaznacza autorka – większość interpretatorów zwykło ten aspekt pomijać. Do takich gatunków Epstein zalicza między innymi western (z saloonem jako miejscem kluczowym), komedię ślapstickową (budowanie sytuacji komicznych dzięki jedzeniu) czy filmy o mafii (Epstein, 2007: 219).

- Epstein R. (2007). Food in Film, [w:] Smith A.F. (red.), *The Oxford Companion to American Food and Drink*. New York.
- Gilbert S.M. (2015). Feast Your Eyes on This. „American Scholar”, 84 (1), (98–100).
- Lindenfeld L., Parasecoli F. (2017). *Feasting Our Eyes. Food Films and Cultural Identity in the United States*. New York.
- Olkusz K. (2016). Jak „ugryźć” temat? Wieloaspektowość figur zombie, [w:] Olkusz K. (red.), *Zombie w kulturze*. Kraków.
- Williams T. (2003). *The Cinema of George A. Romero. Knight of the Living Dead*. New York.
- Zimmerman S. (2009). Food in Films. A Star is Born. „Gastronomica. The Journal of Food and Culture”, 9 (2), (25–34).
- Zimmerman S. (2010). *Food in the Movies*. Jefferson.
- Zimmerman S., Weiss K. (2005). *Food in the Movies*. Jefferson.

FILMOGRAFIA:

- American Beauty* (1999), reż. Sam Mendes.
- Annie Hall* (1977), reż. Woody Allen.
- Bagdad Café* (1987), reż. Percy Adlon.
- Brzdnąc* (1921), reż. Charles Chaplin.
- Camille Claudel, 1915* (2013), reż. Bruno Dumont.
- Chef's Table* (2015, Netflix).
- Chłopcy z ferajny* (1990), reż. Martin Scorsese.
- Czekolada* (2000), reż. Lasse Hallström.
- Dawno temu w Ameryce* (1984), reż. Sergio Leone.
- Delicatessen* (1991), reż. Jean-Pierre Jeunet, Marc Caro.
- Dzisiejsze czasy* (1936), reż. Charles Chaplin.
- Food Inc.* (2008), reż. Robert Kenner.
- Gorączka sobotniej nocy* (1977), reż. John Badham.
- Gorączka złota* (1925), reż. Charles Chaplin.
- Hannibal* (2013–2015, NBC).
- Jedz, pij, mężczyzno, kobieto* (1994), reż. Ang Lee.
- Jiro śni o sushi* (2011), reż. David Gelb.
- Julie i Julia* (2009), reż. Nora Ephron.
- Kłopsiki i inne zjawiska pogodowe* (2009), reż. Christopher Miller, Phil Lord.
- Kucharz, złodziej, jego żona i jej kochanek* (1989), reż. Peter Greenaway.
- Milczenie owiec* (1991), reż. Jonathan Demme.
- Noc żywych trupów* (1968), reż. George Romero.
- Nosferatu – symfonia grozy* (1922), reż. Friedrich Wilhelm Murnau.
- Ojciec chrzestny* (1972), reż. Francis Ford Coppola.
- Pulp Fiction* (1994), reż. Quentin Tarantino.
- Ratatuj* (2007), reż. Brad Bird.
- Sierpień w hrabstwie Osage* (2013), reż. John Wells.
- Sprawa Kramerów* (1979), reż. Robert Benton.
- Super Size Me* (2004), reż. Morgan Spurlock.
- Superstar: The Karen Carpenter Story* (1988), reż. Todd Haynes.
- Śniadanie dziecka* (1895), reż. Louis Lumière.
- Tampopo* (1985), reż. Jûzô Itami.
- Tortilla Soup* (2001), reż. Maria Ripoll.
- Uczta Babette* (1987), reż. Gabriel Axel.
- Vatel* (2000), reż. Roland Joffé.
- Wielkie otwarcie* (1996), reż. Campbell Scott, Stanley Tucci.

Wielkie żarcie (1979), reż. Marco Ferreri.
Wróg publiczny (1931), reż. William Wellman.
Wywiad z wampirem (1994), reż. Neil Jordan.
Zmierzch (2008), reż. Catherine Hardwicke.
Życie od kuchni (2007), reż. Scott Hicks.